

Die Zeit des Obst-Einkaufens.



Pfirsiche, Birnen und Pflaumen
Große Sendung diese Woche aus Michigan's berühmter Fruchtgegend.
Bestellen Sie heute von Ihrem Grocer oder Fruchthändler
Purse Bros.
32 Market Straße — Westlicher Markt
Cadillac 50



Herr Grocer, Hotel- und Restaurantmann und Hausfrauen
Beachten Sie Ihren Kartoffelbehälter. Halten Sie denselben gut gefüllt. Die Preise steigen stetig. Wir haben einen guten Vorrat. Die besten Tisch-Kartoffeln zu allen Zeiten an Hand.
Purse Bros.
32 Market Straße — Westlicher Markt
Cadillac 50

Obst zum Einmachen sollte frisch und frei von Mängeln sein. Man gebraucht dazu weissen, trockenen Zucker. Dieser macht den besten Syrup; man kann auch dunkeln Zucker nehmen, wenn er vorher geklärt ward. Dies geschieht, indem man zwei Pfund Zucker in einem Pint Wasser auflöst, dann das Weisse eines Eies dazu giebt und gut damit verschlägt, worauf man die Mischung in einem Einmachestopf auf das Feuer setzt, und sie mit einem hölzernen Löffel umrührt. Wenn es anfängt aufzuwallen und zu kochen, giebt man etwas kaltes Wasser dazu, läßt es wieder aufkochen, nimmt den Kessel vom Feuer und schäumt den Syrup ab. Dann läßt man diesen wieder aufkochen, gibt mehr kaltes Wasser zu und nimmt den Schaum ab. Wiederholt dies, bis der Syrup klar ist, und wie Del aus dem Löffel fließt.

Bei der alten Art des Einmachens ward Pfund auf Pfund genommen, als man die Sachen noch in Stein, gut oder irdenen Töpfen aufbewahrte; jetzt wo man das Eingemachte in versiegelten Wechbüchsen oder Gläsern hält, ist weniger Zucker genügend. Selten wird mehr als drei Viertel Pfund Zucker auf ein Pfund Obst genommen. Das Obst sollte, wenn möglich, in Töpfen gekocht werden, die mit Porzellan ausgelegt, oder von Granitware sind. Doch

kann man auch Geräte aus Kupfer oder anderem Metall gebrauchen, wenn sie nur glänzend sauber sind.

Obst, welches in Zuckersaft eingekocht ward, kann auch später getrocknet werden. Man läßt den Syrup ablaufen, und trocknet die Früchte in einem sehr mäßig erwärmten Ofen, nachdem man noch reichlich feinen Zuckers darüber gestreut hat. Dieser dringt allmählich in das Obst ein, während die flüssigen Teile sodann verdunsten. Das Obst soll bei dieser Trocknung auf einem Siebe liegen, und alle sechs oder acht Stunden einmal gewendet werden, wobei jedes Mal mehr Zucker darüber gestreut wird. Nachher muß es in trockener Lage, in Kistchen oder Kästen, verwahrt werden. Kirschen und Johannisbeeren, auf diese Art eingemacht, in Wechbüchsen oder Töpfen, sehen fein aus und haben einen delikaten Geschmack. Auf diese Art bereitet man auch Scheibchen von Citronen und Orangen.

Man kann verhindern, daß sich Schimmel auf Obsteingelee setzt, wenn man etwas Paraffin darüber gießt. Dies wird nach dem Erkalten zu einer festen Schicht, welche man leicht abnehmen kann, wenn das Gelee gebraucht wird, und die man, wenn aufbewahrt, im nächsten Jahre wieder gebrauchen kann. Es ist durchaus unschädlich und gibt keinen Be-

geschmack. Große Wassergläser sind am Besten zum Aufbewahren von Gelee, viel besser, als größere Glasgeschirre, denn bei dem öfteren Aufmachen verdirbt der Inhalt bald; ein Papier sollte passend ausgeschnitten, und über das Gelee gelegt werden, dann macht man den Deckel darauf von diesem Papier, auf der Innenseite mit Einweiss bestrichen.

Zum Gelee muß das Obst mit großer Sorgfalt ausgewählt werden, denn wenn es zu reif ist, so hilft alles Kochen nichts, man bekommt kein Gelee; das ist so oft die Ursache des Fehlschlagens; und eine andere wichtige Sache wird oft vernachlässigt, nämlich das Abschäumen, nachdem der Saft anfängt zu kochen. Der Saft soll dabei nicht umgerührt werden, aber den aufsteigenden Schaum muß man sorgfältig abnehmen; wenn man ihn verfochen läßt, so wird das Gelee nicht klar. Wenn das Eingemachte in Gläsern oder Wechbüchsen Anzeichen von Gährung hat, so sollte man es sogleich mit mehr Zucker aufkochen, damit es nicht ganz verdirbt. Es ist viel besser gleich im Anfang reichlich Zucker zu gebrauchen, als nachher Verluste zu leiden. Alles Eingemachte sollte in kühlen, trockenen Räumen oder Schränken gehalten werden.



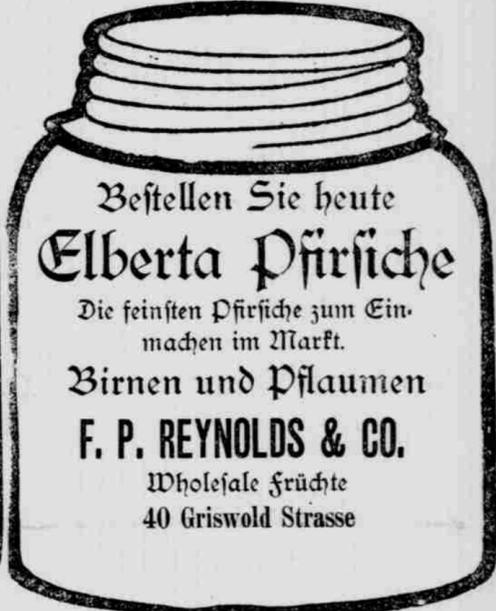
Bestellen Sie heute Pfirsiche, Birnen und Pflaumen von Ihrem Grocer
Frank Wise
Westlicher Markt.



The Bowmad-Harrow Co.
Wholesale Früchte und Gemüse
Westlicher Markt
407 Russell Strasse
Tel. Cad. 3590.
Kartoffeln, Äpfel, Pfirsiche,
Melonen, Kraut, Zwiebeln
Süß-Kartoffeln, Orangen, Lemons



Die Saison zum Einmachen von Pfirsichen ist da
Große Sendungen von Alberta Pfirsichen treffen in den nächsten Tagen aus der Fruchtgegend West Michigan und aus dem nördlichen Ohio vom Erie See ein. Die Detroit Hausfrauen haben diese und die nächste Woche Gelegenheit, Pfirsiche bester Qualität zu niedrigeren Preisen als fast jeder anderen Stadt zu kaufen. Da andere Früchte rar und teuer sind, sollte diese Gelegenheit nicht veräußert werden.
F. M. Baldwin & CO.
Car Lot Händler in
Früchten und Gemüsen
360 Jefferson Avenue West



Bestellen Sie heute **Elberta Pfirsiche**
Die feinsten Pfirsiche zum Einmachen im Markt.
Birnen und Pflaumen
F. P. REYNOLDS & CO.
Wholesale Früchte
40 Griswold Strasse



Sonntags Spezialitäten
Bestellungen für Sonntag-Ablieferung werden bis 10 Uhr Samstag abend entgegengenommen.

No. 1 — Feinste Frucht Pfirsich Ice Cream, Quart Brd.	65c
No. 2 — Maple Mousse mit Himbeer Eis, Quart Brd.	65c
No. 3 — Englische Walnut Cream, Quart Brd.	75c
No. 4 — Französisches Ice Cream, Quart Brd.	60c

Alle einfachen Sorten.
Et. 1/2 Gal. Gal.
Maß 45c 80c \$1.20
Brd. 55c \$1.00 \$1.60

Detroit Creamery
Tel. Main 5140.

Lehren für das Herz.
Der Herzmuskel des Menschen hat eine ungeheure Arbeit zu leisten. In jeder Minute zieht er sich 60 bis 140 mal zusammen und dehnt sich dann wieder aus. Wenn man die einfache Rechnung ausführt, die Zahl der Zusammenziehungen zunächst für einen Tag, dann für ein Jahr und schließlich für ein Menschenleben von durchschnittlicher Länge zu bestimmen, so kommt man zu ganz außerordentlichen Ziffern. Es ist fast wie eine Maschine, die keine Ermüdung kennt, die aber andererseits freilich ihre Heberanstrengung aufs deutlichste verrät und ihrem Besitzer durch die Erzeugung peinlicher Angstzustände eine kräftige Warnung erteilt werden läßt. Ein hervorragender Forscher der Herzkrankheiten, Prof. Woodhall, hat an der Universität Birmingham einen Vortrag gehalten, worin er die Art des Blutkreislaufs ein wenig anders erklärt, als es bisher gesehen ist. Er meint nämlich, daß das Herz bei seiner Zusammenziehung nur das Blut nach den Geweben hin treibt und daß die anderen Muskeln des Körpers durch ihre Zusammenziehung das Blut zum Herzen wieder zurückführen. Auf Grund dieser Anschauung hält der Gelehrte auch die bisherige Behandlung von Herzkranken für unrichtig. Wie jetzt pflegte diese darin zu bestehen, daß man Kranke in einer liegenden Stellung erhielt und dem Herzen so wenig Arbeit wie möglich zumute. Auf diese Weise wird aber auch die Muskelkraftigkeit der Glieder verhindert, durch die das Blut zum Herzen zurückgetrieben wird, so daß gleichzeitig eine Schädigung eintritt.

Das Beste ist natürlich, wenn jeder alles dazu tut, sich selbst vor einer Heberanstrengung des Herzens in acht zu nehmen. Die Zeit die man dadurch gewinnt, daß man eine Straßenbahn gerade nach im Laufen erreicht, oder eine Treppe in die Höhe stürmt, ist viel zu gering, um die damit verbundene Heberanstrengung des Herzens zu rechtfertigen. Man braucht durchaus kein Hypochonder zu sein, um es sich namentlich in Großstädten zum Geise zu machen, alle körperlichen Bewegungen mit einer gewissen Ruhe auszuführen. Sich in einen Wettlauf begeben, heißt die Leistung des Herzens ungefähr um die Hälfte steigern. Höchst lehrreich sind in dieser Hinsicht die Beobachtungen an Radfahrern gewesen. Wenn jemand 3 1/4 Minuten einen Hügel auf dem Rade hinauf

Für Samstag — 8 Pfd. Korb von schönen blauen Tafeltrauben

Eine typische „Gratiot“ Spezialofferte **17c** Nur ein Korb an jeden Kunden

Jede Hausfrau kennt den Preis von Fancy Blauen Tafel Trauben und wird diesen „großen Korb“ würdigen, welchen wir für 17c verkaufen. Neben dieser Spezial-Partie wird die folgende Liste von Erparnissen abermals am Samstag die Käufermengen nach diesem beliebten Markt bringen.

Shop No. 6 offeriert Koll Rib Konst of Beef, per Pfund für	20c	Shop No. 3 offeriert die beste Schmitte Pot Konst, per Pfund	12 1/2c
Shop No. 63 offeriert Hudson's Special Blend Kaffee, per Pfund	29c	Shop No. 35 offeriert süße gemischte Pickles, per Pfund für	17c
Shop No. 21 offeriert feinen Nahn-Käse, per Pfund zu	29c	Shop No. 14 offeriert 1000 Pfund Leaf Lard, per Pfund für	15c
Shop No. 18 offeriert echte deutsche Leberwurst, per Pfund für	19c	Shop No. 11 offeriert die besten Picnic-Schinken, per Pfund	16c
Shop No. 26 offeriert Sallzwasser-Biskerel, per Pfund für	10c	Shop No. 65 offeriert eine Büchse Eagle Backpulver, per Pfund	10c
Shop No. 20 offeriert frisch geschlachtete Frühjahrshühner, per Pfund	25c	Shop No. 67 offeriert 2000 frisch geschchnittene Hosen, per Dutzend	29c

Noch eine Ladung Wassermelonen
Nur von 2 bis 5 nachmittags. Diejenigen, welche am Mittwoch diese saftigen Melonen nicht erhalten konnten, werden am Samstag eine weitere Gelegenheit haben. Große, gute Melonen, am Samstag nur **10c**

Gratiot Central Markt
Gratiot, zwischen Russell und Riopelle
Eingang an High Straße.
Stellen Sie Ihr Auto an der High Straße im Dismark auf — Raum für 1000 Cars.

Rückständiges Canada.
Prohibition und Frauenstimmrecht in Britisch-Columbia angenommen.
Vancouver, B. C., 15. Sept. Angesichts der eingeleiteten Wahlberichte, die allerdings noch ganz unvollständig sind, scheint bei den gestrigen allgemeinen Wahlen in

Indianapolis, 15. Sept.
Vizepräsident Thomas R. Marshall wurde gestern abend von seiner Wiederernennung durch die demokratische Partei in aller Form verständigt. Die Zeremonie war die dritte ihrer Art, die in den letzten Wochen in Indianapolis abgehalten wurde. Hier wurde vorher Charles W. Fairbanks, der republikanische Vize-Präsidenten-Kandidat, und J. Frank Hanly, der prohibitionistische Präsidenten-Kandidat, von ihrer Nominierung verständigt.

In der gestrigen Feier fand sich eine große Zahl prominenter Demokraten ein. Martin S. Glenn, der frühere Gouverneur von New York, hielt die Verständigungs-Ansprache, worauf Herr Marshall in kurzer Rede die Nominierung annahm. All die Redner wiesen die gegenwärtige demokratische Administration, kritisierten die republikanischen Angriffe auf Wilson und gaben ihrer Zuversicht auf einen demokratischen Sieg Ausdruck.

Anzeigen in der Abend-Post bringen gute Resultate.